

# Peningkatan Keterampilan Pembuatan Olahan Minuman Berbahan Dasar Jahe sebagai Usaha Menguntungkan pada Kelompok PKK Kecamatan Wajak

M. Mirza Abdillah Pratama, Anggini Fitria Astutik, Rizki Susilowati\*, Pixel Joshua Syebat Aprilido, Ahmad Difa Aflah, Kikiy Mega Nurawati, Norma Anis Rahayu, Prahasti Tri Tungga Dewi  
Universitas Negeri Malang; Jalan Semarang 5 Malang

\*Corresponding author: rizkissusilow.w@gmail.com

## Abstrak

*Wonoayu merupakan Desa pembudidaya jahe dalam jumlah yang cukup banyak, selama ini hasil budidaya dijual dalam bentuk mentah, beberapa di antaranya terbiasa mengolah jahe sebagai bubuk jahe instan dan kripik jahe, belum variasinya produk olahan berbahan jahe ini menyebabkan nilai ekonomi jahe relative rendah. Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarkat dalam mengolah jahe menjadi berbagai variasi produk, juga menyadarkan masyarkat akan peluang berwirausaha dari sector ini. Kelompok sasaran kegiatan adalah ibu-ibu yang tergabung dalam organisasi Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Tingkat keberhasilan kegiatan diukur dari tingkat ketertarikan dan partisipasi serta mutu produk akhir. Metode yang digunakan adalah tahapan analisis kebutuhan, sosialisasi dan pelatihan berbantuan video pembelajaran. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme peserta selama kegiatan pembuatan produk sangat baik, produk yang telah dihasilkan dan siap diproduksi untuk dipasarkan adalah ragam sirup dari bahan jahe, diantaranya adalah minuman JEMON (Jahe Madu Lemon).*

**Kata kunci**— jahe lemon, , sirup jahe, wirausaha PKK

## Abstract

*Wonoayu is a village of ginger cultivators in large quantities, so far the cultivation products are sold in raw form, some of them are accustomed to processing ginger as instant ginger powder and ginger chips, the lack of variety in processed products made from ginger causes the economic value of ginger to be relatively low. This community service activity aims to improve community skills in processing ginger into various product variations, as well as making people aware of entrepreneurial opportunities in this sector. The target group for the activity are mothers who are members of the Family Welfare Development Organization (PKK). The level of success of the activity is measured by the level of interest and participation and the quality of the final product. The method used is the stage of needs analysis, socialization and training assisted by learning videos. The results of the activity showed that the enthusiasm of the participants during the product-making activities was very good. The products that have been produced and are ready to be produced for market are a variety of syrups made from ginger, including JEMON (Ginger Honey Lemon).*

**Keywords**— lemon ginger, ginger syrup, PKK entrepreneurship

## 1. PENDAHULUAN

Jahe merupakan tanaman obat, dapat berfungsi sebagai rempah-rempah yang banyak digunakan untuk konsumsi dan kesehatan (Kurniasari, 2008; Mandayatma dan Hamida, 2017). Jahe berasal dari Asia Selatan, dan sekarang telah tersebar ke seluruh dunia (Redi, 2019). Begitu pula di Indonesia, jahe telah dibudidaya dari zaman dahulu hingga saat ini,

daya tarik yang dimiliki oleh jahe yakni kemudahan jahe diolah menjadi berbagai jenis produk olahan yang bermanfaat, sehingga jahe banyak dibudidaya sebagai obat tradisional, farmasi, alat kecantikan, dan minuman atau makanan (Murdiono, 2016). Jahe juga termasuk tanaman tropis yang mudah tumbuh di Indonesia (Dos Santos & Kartikawati, 2018). Kemudahan jahe diperoleh di Indonesia terutama Pulau Jawa dikarenakan terjadi peningkatan

produktivitas jahe pada tahun 1996-2013 (Siagian, 2014).

Di Indonesia berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2018) produksi jahe yaitu sebanyak 207.411.867 kg, untuk Jawa Timur produksi jahe sebesar 77.241.049 kg yang menjadi penghasil jahe tertinggi di Indonesia. Tiga jenis jahe yang dibudidayakan di Indonesia antara lain: jahe sunti, jahe gajah dan jahe empurit. Budidaya tersebut dilakukan secara intensif di daerah Rejang Lebong (Bengkulu), Bogor, Magelang, Yogyakarta, dan Malang (Santoso, 2008). Salah satu daerah di Malang yang membudidayakan jahe yakni di Desa Wonoayu, Kecamatan Wajak. Desa Wonoayu berjarak 38 km dari Kota Malang, jarak tersebut dapat ditempuh berkisar satu jam dari Universitas Negeri Malang. Desa Wonoayu merupakan desa penghasil jahe, setiap panenya berkisar 30—50 kg.

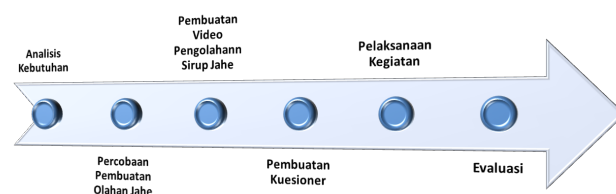
Jahe banyak dibudidayakan karena jahe merupakan tanaman yang memiliki banyak kandungan yang sangat bermanfaat. Rasa pedas yang muncul dan menghangatkan, serta peranannya sebagai obat berhubungan erat dengan fungsinya sebagai antioksidan (Firdausni & Kamsina, 2018). Kandungan yang terdapat dalam jahe antara lain energi, karbohidrat, serat, protein, sodium, zat besi, potasium, dan vitamin C serta jenis zat gizi lainnya dalam rimpang jahe dengan kuantitas rendah, adalah magnesium, fosfor, zeng, folat, vitamin B6, vitamin A, riboflavin, dan niacin (Ware, 2017). Selain itu senyawa kimia aktif dalam rimpang jahe yang berdampak farmakologis terhadap kesehatan, antara lain: minyak atsiri dengan kandungan zat aktif *zingiberin, kamfena, lemonin, borneol, shogaol, sineol, felandren, zingiberol, gingerol, dan zingeron* (Redi, 2019). Kandungan jahe tersebut, menyebabkan jahe memiliki banyak manfaat seperti penggunaan jahe sebagai salah satu terapi nonfarmakologi yakni pada penanganan mual dan muntah yang biasanya terjadi pada wanita hamil usia 0 sampai 12 Minggu (Fitria, 2018). Penggunaan jahe sebagai obat tradisional yakni digunakan pada penanganan batuk, pegal-pegal, kepala pusing, rematik, sakit pinggang, masuk angin, bronkitis, nyeri lambung, nyeri otot, vertigo, mual saat hamil, osteoarthritis, gangguan sistem pencernaan, dan rasa sakit saat menstruasi (Redi, 2019).

Manfaat jahe yang sangat banyak serta semangat budidaya jahe yang tinggi di Desa Wonoayu tidak diimbangi dengan pengetahuan tentang olahan berbahan dasar jahe, sehingga variasi olahan di Desa Wonoayu masih sedikit. Hal tersebut menyebabkan banyak jahe yang dijual dalam bentuk mentah. Hasil survei menunjukkan bahwa warga Desa Wonoayu

terbiasa mengolah jahe sebagai bubuk jahe instan dan kripik jahe. Belum adanya sirup yang berbahan dasar jahe menjadi landasan pengabdian ini dilaksanakan. Jika hal ini terus dibiarkan, maka potensi desa kurang tergali serta keterampilan warga tidak akan berkembang menyebabkan kesejahteraan warga tidak dapat tercapai secara maksimal, sehingga perlu adanya pelatihan pembuatan sirup dan olahan berbahan dasar jahe sebagai upaya untuk melatih dan mengasah kemampuan warga dalam pembuatan sirup dan olahan berbahan dasar jahe, memperkaya hasil olahan berbahan dasar jahe, meningkatkan nilai jual jahe sehingga dapat berdampak pada peningkatan kesejahteraan warga Desa Wonoayu. Kampung tangguh yang dicanangkan oleh pemerintah, juga menjadi salah satu motivasi kegiatan pelatihan pembuatan sirup dan olahan berbahan dasar jahe dilaksanakan, untuk mengasah keterampilan warga agar Desa Wonoayu menjadi salah satu desa tangguh yakni tangguh logistik.

## 2. METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan sirup dan olahan berbahan dasar jahe yakni diawali dengan melakukan analisis kebutuhan, kemudian percobaan pembuatan olahan jahe, setelah itu pembuatan video pengolahan sirup jahe, dilanjutkan pembuatan kuesioner, pelaksanaan kegiatan, dan terakhir evaluasi. Berikut diagram alir dari metode yang dilaksanakan, dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Metode Pelaksanaan Pengabdian

### Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan dilakukan dengan tujuan mempermudah pelaksanaan pengabdian. Kegiatan yang dilakukan yakni melakukan riset dan menganalisis SWOT (*Strengths Weakness Opportunities Threats*), dengan melakukan wawancara pada ketua PKK mengenai potensi desa terutama tentang jahe dan pengolahan jahe yang ada di Desa Wonoayu. SWOT dilakukan untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang, ancaman yang akan dihadapi dalam pelaksanaan pengabdian. Hasil analisis SWOT ditampilkan pada tabel 1.

**Tabel 1.** Hasil Analisis SWOT Program Pengabdian

Strengths (Kekuatan)	Weakness (Kelemahan)	Opportunities (Peluang)	Threats (Ancaman)
(1) Jahe memiliki banyak manfaat (2) Bentuk sirup jahe cair sehingga mudah dilarutkan dalam air ketika akan dikonsumsi (3) Pembuatan sirup jahe mudah.	Sirup jahe tidak memiliki daya tahan yang lama karena tanpa pengawet.	(1) Potensi usaha sirup jahe terbuka lebar karena masih sedikit orang yang memproduksi olahan tersebut (2) Desa Wonoayu penghasil jahe sehingga mudah mencari bahan untuk pembuatan sirup jahe.	(1) Pencucian jahe harus benar-benar bersih karena pencucian yang tidak bersih berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan (2) Komposisi pembuatan sirup harus seimbang dan sesuai takaran karena komposisi yang tidak tepat dapat memengaruhi kualitas sirup jahe yang dibuat.

**Gambar 2.** Pembelian Bahan**Gambar 3.** Percobaan Pembuatan Sirup Jahe

### Percobaan Pembuatan Olahan Jahe

Percobaan pembuatan sirup jahe, pada tahap ini anggota pengabdian merinci bahan dan alat yang diperlukan untuk pembuatan sirup jahe kemudian dilanjutkan pembelian bahan-bahan yang digunakan. Setelah pembelian bahan-bahan, anggota tim pengabdian melakukan percobaan pembuatan sirup jahe yang dilakukan dua kali. Pembuatan olahan sirup jahe yakni JEMON (Jahe Madu Lemon) dilakukan beberapa kali setelah percobaan pembuatan sirup jahe.

### Pembuatan Video Pengolahan Sirup Jahe

Pembuatan video pengolahan jahe menjadi sirup bertujuan untuk memudahkan masyarakat memahami pelatihan nantinya. Pembuatan video dilaksanakan setelah percobaan yang dilakukan pengabdian berhasil, diawali dengan membersihkan jahe hingga bersih, dikupas, lalu dipotong kecil-kecil. Jahe kemudian dihaluskan dan diambil sari jahe, setelah itu dimasak bersama dengan bahan-bahan yang lain hingga mengental. Berikut dokumentasi pembelian bahan-bahan pembuatan sirup dan olahan berbahan dasar jahe, ditampilkan pada gambar 2 dan 3.

Kuesioner dibuat dengan tujuan menggali informasi dari setiap peserta pelatihan. Kuesioner yang dibuat terdiri dari kuesioner sebelum pelaksanaan dan kuesioner setelah pelaksanaan. Indikator yang digunakan juga terdiri dari indikator sebelum pelaksanaan dan indikator setelah pelaksanaan. Indikator sebelum pelaksanaan kegiatan yang digunakan sebagai acuan, antara lain pengetahuan peserta pelatihan tentang olahan berbahan dasar jahe, sirup jahe dan es jahe, sedangkan indikator setelah pelaksanaan, yakni tanggapan peserta kegiatan setelah diselenggarakan pelatihan pembuatan sirup jahe dan es jahe.

### Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian menggunakan metode pelatihan yang di dalamnya terdapat demonstrasi. Pelaksanaan dilakukan di Balai Desa Wonoayu yang dihadiri oleh kelompok PKK. Kegiatan diawali dengan pengisian kuesioner sebelum pelaksanaan pelatihan pembuatan sirup dan olahan berbahan dasar jahe. Kegiatan selanjutnya pemaparan asal usul jahe,

kandungan jahe serta manfaat jahe dengan bantuan media yakni *Microsoft PowerPoint*. Kegiatan berikutnya pelatihan pembuatan sirup jahe dan sirup yang telah dibuat diolah menjadi JEMON (Jahe Madu Lemon). JEMON kemudian dibagikan kepada kelompok PKK untuk dicoba minum oleh peserta, dengan harapan mendukung setelah peserta mencoba JEMON, peserta dapat menyukai JEMON tersebut. Kegiatan terakhir pembagian selebaran berisi metode pembuatan sirup jahe serta pembagian *link* video pembuatan sirup jahe yang diunggah di youtube agar kelompok PKK lebih mudah mengingat langkah-langkah pembuatan sirup jahe dan bisa mempraktikkannya di rumah.

### Evaluasi

Anggota pengabdian melakukan evaluasi pelaksanaan pelatihan pembuatan sirup dan olahan berbahan dasar jahe. Kegiatan dilanjutkan merekap kuesioner sebelum pelaksanaan dan kuesioner setelah pelaksanaan, yang terdiri dari indikator sebelum pelaksanaan kegiatan yakni pengetahuan peserta pelatihan tentang olahan berbahan dasar jahe, sirup jahe dan es jahe, dan indikator setelah pelaksanaan, yakni tanggapan peserta kegiatan setelah diselenggarakan pelatihan pembuatan sirup jahe dan es jahe, sehingga dapat digunakan sebagai bahan acuan untuk pembuatan luaran kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan. Hasil dari indikator yang telah ditentukan menunjukkan antusiasme warga untuk mempraktikkan hasil pelatihan yang telah diselenggarakan, hal itu ditunjukkan dari hasil rekap kuesioner yang telah diisi saat sebelum pelaksanaan dan setelah pelaksanaan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

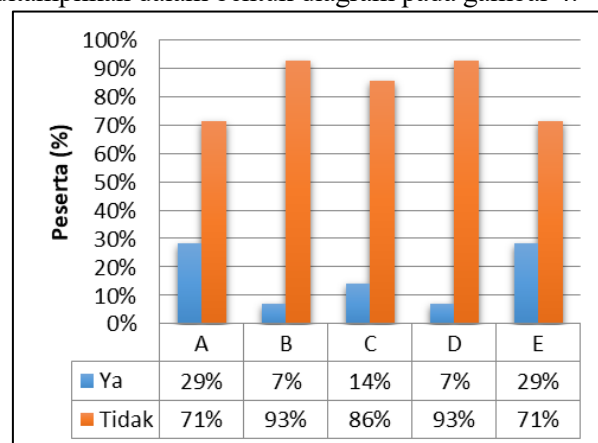
### Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian ini dilakukan untuk menindaklanjuti permasalahan yang ada di Desa Wonoayu, sehingga potensi yang ada di desa dapat dimanfaatkan secara maksimal oleh warga dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan pengabdian yang dilakukan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta di Kelurahan Sijinjang Kota Jambi, pengabdian tersebut telah berhasil meningkatkan nilai jual produk bandrek jahe yang dibuat oleh warga Kelurahan Sijinjang (Sutrisno dkk., 2018). Pengabdian yang dilakukan di Desa Kalirejo, Bojonegoro yakni pengolahan jahe menjadi bubuk jahe instan dapat meningkatkan daya jual jahe (Aziz, 2017). Menurut Mayani dkk. (2014), untuk mengoptimalkan pemanfaatan jahe yakni diolah menjadi sari jahe. Anggota pengabdian yang mengabdikan di Desa Wonoayu memilih pelatihan pembuatan sirup dan olahan

berbahan dasar jahe, diharapkan dapat memanfaatkan potensi desa agar meningkatkan nilai jual potensi yang ada di Desa Wonoayu seperti kegiatan pengabdian yang telah diselenggarakan di daerah lain.

Sirup merupakan produk olahan pangan yang dibuat dengan tujuan untuk memperpanjang jangka simpan produk, dibuat dengan menambah gula ke dalamnya, banyaknya jumlah gula dalam sirup akan berdampak pada rendahnya kemampuan mikroba untuk tumbuh didalamnya (Dwita dkk., 2019). Menurut Ferdiansyah dkk. (2018), umumnya sirup dibuat tanpa adanya bahan aditif maupun pengawet, sehingga aman untuk dikonsumsi orang yang sehat. Selain memperpanjang jangka simpan produk, pembuatan jahe menjadi sirup juga meningkatkan nilai jual produk, sehingga nantinya dapat meningkatkan perekonomian warga.

Pengabdian ini diselenggarakan hari Selasa, tepatnya tanggal 16 Juni 2020 yang diawali dengan mengisi kuesioner sebelum pelaksanaan, dilanjutkan memaparkan asal usul jahe, kandungan jahe serta manfaat jahe, kemudian melakukan pelatihan pembuatan sirup jahe oleh anggota pengabdian yang mengabdikan di Desa Wonoayu. Hasil sirup jahe yang dibuat saat kegiatan pelatihan, kemudian dicoba oleh peserta kegiatan. Kegiatan pengabdian ini, diikuti oleh kelompok PKK Desa Wonoayu yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan petani. Pelatihan pembuatan sirup jahe tidak hanya ditujukan untuk konsumsi pribadi, melainkan juga diharapkan dapat menjadi salah satu bidang usaha warga desa terutama kelompok PKK. Hasil kuesioner sebelum pelaksanaan ditampilkan dalam bentuk diagram pada gambar 4.



**Gambar 4.** Hasil Kuesioner Sebelum Pelaksanaan Pengabdian di Desa Wonoayu

Keterangan :

- A : Mengetahui sirup jahe
- B : Mengetahui sirup jahe dapat dibuat menjadi olahan lain
- C : Mengetahui membuat sirup jahe menjadi

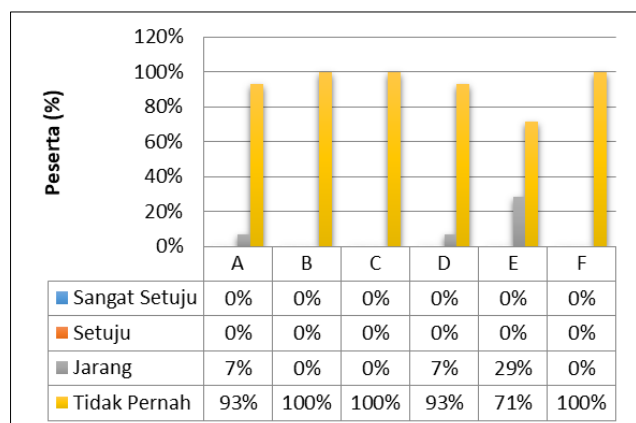


produk olahan lain meningkatkan nilai jual sirup jahe

D : Mengetahui membuat sirup jahe menjadi produk olahan lain meminimalisir sirup jahe terbangun sia-sia

E : Mengetahui es jahe

Hasil survei dari pembagian kuesioner sebelum pelaksanaan menghasilkan kesimpulan bahwa peserta pelatihan yang termasuk warga Wonoayu, peserta pelatihan lebih dari 70% belum mengetahui sirup jahe dan es jahe atau yang disebut JEMON. Peserta pelatihan lebih dari 85% belum mengetahui sirup jahe dapat dibuat menjadi olahan lain dan belum mengetahui membuat sirup jahe menjadi produk olahan lain meningkatkan nilai jual sirup jahe dan meminimalisir sirup jahe terbangun sia-sia, sehingga dapat disimpulkan bahwa banyak warga Desa Wonoayu belum mengetahui sirup jahe dan es jahe sebagai peluang usaha yang dapat digali untuk meningkatkan potensi Desa Wonoayu. Hasil kuesioner sebelum pelaksanaan ditampilkan dalam bentuk diagram pada gambar 5.



**Gambar 5.** Hasil Kuesioner Sebelum Pelaksanaan Pengabdian di Desa Wonoayu

Keterangan :

A : Membuat sirup jahe

B : Menjual sirup jahe

C : Membuat produk olahan berbahan sirup jahe

D : Menjual produk olahan berbahan sirup jahe

E : Membuat es jahe

F : Menjual es jahe

Kemudian untuk pendapat peserta pelatihan tentang olahan berbahan dasar jahe sebelum pelatihan dilakukan, dapat dilihat pada diagram. Dari hasil tersebut, peserta pelatihan lebih dari 70% mengatakan jarang membuat sirup jahe dan es jahe. Seluruh peserta pelatihan mengatakan belum pernah menjual sirup

jahe ataupun es jahe sebelumnya. Dokumentasi pemaparan asal usul jahe, kandungan jahe dan manfaat jahe, ditampilkan pada gambar 6 serta dokumentasi pelatihan pembuatan sirup jahe, ditampilkan pada gambar 7.



**Gambar 6.** Pemaparan Asal-Usul, Kandungan dan Manfaat Jahe



**Gambar 7.** Kegiatan Pelatihan Pembuatan Sirup Jahe

Pelatihan pembuatan sirup jahe dilakukan setelah memaparkan asal usul jahe, kandungan jahe serta manfaat jahe. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan cara memperagakan secara langsung proses pembuatan sirup jahe yang dilakukan oleh anggota pengabdian yang mengabdikan di Desa Wonoayu. Kegiatan yang dilakukan dengan mempraktikkan tahapan pembuatan sirup jahe dan menampilkan alat, bahan serta produk antara di setiap tahap proses pembuatan sirup jahe. Produk antara yang disiapkan antara lain jahe yang sudah haluskan, sari jahe, dan sirup jahe. Pembuatan sirup jahe dimulai dengan membersihkan rimpang jahe dari kotoran dan selanjutnya kulitnya dikupas. Rimpang jahe lalu diparut atau dipotong kecil-kecil lalu di blender atau diparut dan diperas sari jahenya. Sari jahe selanjutnya dimasak dan dicampurkan dengan gula putih, air, pandan, sereh, kayu manis/keningar. Selanjutnya

campuran jahe dan bahan lainnya dimasak hingga mengental. Kemudian Sirup yang telah mengental didiamkan hingga dingin lalu disaring kembali untuk dimasukkan dalam botol penyimpanan. Untuk 100 gram jahe dibutuhkan gula putih 200 gram, sereh 2 batang, daun pandan 2 helai, kayu manis atau keningar 1 potong, dan air 0,6 liter. Hasil sirup jahe yang dibuat pada kegiatan pengabdian ini memiliki warna coklat, rasa pedas, kental, dan berbau khas jahe. Berikut dokumentasi hasil pembuatan sirup jahe, ditampilkan pada gambar 8 serta dokumentasi pembuatan dan pembagian olahan sirup jahe, ditampilkan pada gambar 9.



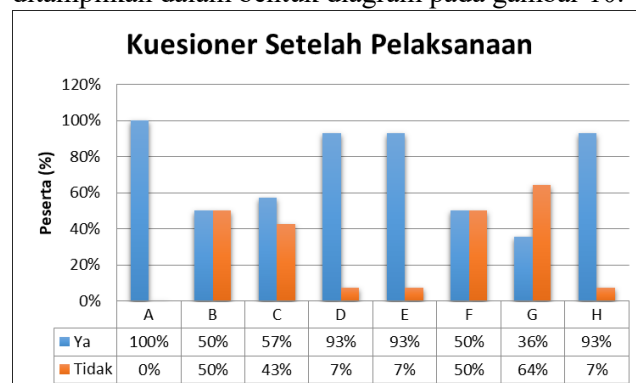
**Gambar 8.** Sirup Hasil Pembuatan Sirup Jahe



**Gambar 9.** Pembuatan dan Pembagian Olahan Sirup Jahe

Pembuatan olahan berbahan dasar sirup jahe dilanjutkan setelah membuat sirup jahe. Olahan sirup tersebut diberi nama JEMON (Jahe Madu Lemon). Pembuatan JEMON bertujuan agar sirup dapat dinikmati dengan berbagai varian rasa sehingga penikmat jahe tidak bosan dengan cita rasa yang ada. Pembuatan JEMON sendiri sangat mudah, hanya menuangkan es, sirup jahe, madu dan perasan lemon ke dalam gelas serta tambahkan air secukupnya. Terciptalah JEMON yang segar dan rasa yang enak namun tetap dengan kandungan manfaat yang

banyak. Hasil kuesioner setelah pelaksanaan ditampilkan dalam bentuk diagram pada gambar 10.



**Gambar 10.** Hasil Kuesioner Setelah Pelaksanaan Pengabdian di Desa Wonoayu

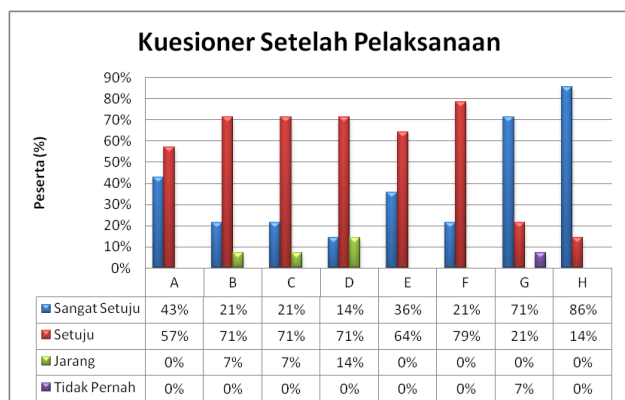
Keterangan :

- A : Rencana membuat sirup jahe sendiri dirumah
- B : Rencana memproduksi sirup jahe dalam jumlah banyak
- C : Rencana menjual sirup jahe yang telah diproduksi
- D : Menyakini usaha penjualan sirup jahe berpeluang untuk meningkatkan perekonomian keluarga
- E : Berencana membuat es jahe sendiri dirumah
- F : Berencana memproduksi es jahe dalam jumlah banyak
- G : Berencana menjual es jahe yang telah diproduksi
- H : Menyakini usaha penjualan es jahe berpeluang untuk meningkatkan perekonomian keluarga

Evaluasi terhadap pelatihan yang diberikan setelah diselenggarakan, didapatkan hasil seperti pada Gambar diagram. Dari hasil tersebut, menunjukkan seluruh peserta berencana membuat sirup jahe sendiri di rumah. Peserta pelatihan lebih dari 50% berencana membuat sirup jahe dalam jumlah banyak serta menjual sirup tersebut, karena hampir seluruh peserta pelatihan meyakini usaha penjualan sirup jahe berpeluang untuk meningkatkan perekonomian keluarga. Begitu pula dengan es jahe, peserta pelatihan lebih dari 90% berencana membuat es jahe (JEMON) sendiri di rumah masing-masing. Hasil kuesioner setelah pelaksanaan ditampilkan dalam bentuk diagram pada gambar 11.

Dari hasil tersebut, 43% peserta sangat menyukai sirup jahe yang telah diminum dan 57% peserta menyukainya. Kemudahan dalam pembuatan sirup jahe dan mencari bahan campuran sirup jahe, 21% peserta merasa sangat mudah, 71% peserta merasa

mudah dan 7% peserta merasa kurang mudah, serta 71% peserta pelatihan percaya sirup jahe memiliki banyak peminat.



**Gambar 11.** Hasil Kuesioner Setelah Pelaksanaan Pengabdian di Desa Wonoayu

**Keterangan :**

- A : Menyukai sirup jahe yang telah dicoba
- B : Merasa mudah dalam membuat sirup jahe
- C : Merasa mudah mencari bahan campuran untuk membuat sirup jahe
- D : Meyakini sirup jahe memiliki banyak peminat
- E : Menyukai es jahe yang telah dicoba
- F : Merasa mudah dalam membuat es jahe
- G : Merasa mudah mencari bahan campuran untuk membuat es jahe
- H : Meyakini es jahe memiliki banyak peminat

Es jahe yang disebut JEMON (Jahe Madu Lemon) memiliki tempat dihati peserta pelatihan, dilihat dari diagram 36% sangat menyukai JEMON dan 64% menyukai minuman tersebut. Kemudahan dalam pembuatan JEMON, 21% merasa sangat mudah dan 79% merasa mudah. Sedangkan untuk mencari bahan campuran JEMON, 29% peserta merasa sangat mudah, 71% peserta merasa mudah. Peserta pelatihan lebih dari 80% meyakini es jahe memiliki banyak peminat.

**Kendala Pelaksanaan**

Kegiatan pemaparan asal usul jahe, kandungan jahe serta manfaat jahe dan pelatihan dapat dikatakan berlangsung dengan lancar, namun terdapat beberapa kendala yang dihadapi pengabdian saat kegiatan pelatihan diselenggarakan diantaranya yakni alat yang digunakan terbatas (tidak dapat membawa kompor ke depan meja pelatihan), sehingga pembawa materi pelatihan berinisiatif menggunakan rencana kedua dengan demonstrasi secara sederhana tanpa menggunakan kompor, hanya memasukkan bahan-bahan dan menjelaskan tahapan secara singkat.

Kendala berikutnya yakni waktu pelaksanaan terlalu singkat dengan waktu isihoma, sehingga belum siap sepenuhnya saat peserta pelatihan datang. Solusi yang diambil yaitu mengundur waktu beberapa menit dengan mengambil jatah pengisian kuesioner sebelum pelaksanaan sebagai pengganti waktu yang terpakai untuk persiapan sebelumnya. Adanya beberapa kendala tersebut, berdampak pada proses pelaksanaan yang dimulai tidak tepat waktu, serta ada beberapa tahapan acara yang dilakukan secara singkat, kemudiannya karena kendala alat menyebabkan peserta menjadi kecewa karena tidak sosialisasi keseluruhan langkah-langkah pembuatan sirup jahe secara langsung di depan peserta serta terdapat beberapa peserta yang juga kecewa karena tidak terlibat dalam proses pelatihan secara langsung di depan saat proses demonstrasi.

**Kebermanfaatan Kegiatan Pelatihan**

Kegiatan pelatihan pembuatan sirup dan olahan berbahan dasar jahe dapat berdampak pada ketrampilan yang dimiliki oleh warga Desa Wonoayu lebih terasah, sehingga jika keterampilan warga Desa Wonoayu lebih terasah karena pelatihan ini, akan memperkaya variasi hasil olahan berbahan dasar jahe. Jika olahan berbahan dasar jahe tersebut dijual, akan meningkatkan nilai jual jahe itu sendiri, sehingga dapat berdampak pada sektor perekonomian warga Desa Wonoayu, peningkatan perekonomian tersebut akan meningkatkan kesejahteraan warga Desa Wonoayu. Jika ingin mengadakan kegiatan serupa, pastikan alat dan bahan yang digunakan mudah ditemukan di tempat pelaksanaan atau benar-benar dipersiapkan dengan matang dari rumah masing-masing serta estimasi waktu dipikirkan secara seksama untuk menghindari keterlambatan mulainya suatu kegiatan.

**4. SIMPULAN**

Cukup melimpahnya produk hasil budidaya jahe yang selama ini hanya terbatas dijual dalam bentuk mentahan jahe dan bubuk jahe ternyata dapat ditingkatkan melalui pengenalan variasi olahan minuman berbahan jahe yang lebih memberikan peluang usaha bagi masyarakat terutama wanita yang tergabung dalam organisasi PKK. Kegiatan pengabdian yang dilakukan dengan metode pelatihan berbantuan video pembelajaran dan buku panduan telah mampu memberikan peningkatan pengetahuan peserta, serta telah dihasilkannya sirup dari baha jahe, termasuk kombinasi minuman jahe denga madu dan jeruk lemon. Beberapa tantangan kedepan ketika

usaha ini akan dikelola menjadi usaha yang produktif adalah terkait dengan keterbatasan alat produksi, serta perlunya pendampingan intensif terkait pengemasan dan pemasaran.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan pada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Malang yang telah mendanai pengabdian ini. Terima kasih juga pada perangkat Desa Wonoayu dan pengurus PKK yang telah membantu dan memfasilitasi pengabdian ini

### DAFTAR RUJUKAN

- Aziz, M. (2018). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dengan Keterampilan Membuat Serbuk Jahe Instan. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 259. <https://doi.org/10.12928/jp.v1i2.349>
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. Produksi Tanaman Biofarmaka (Obat) Jahe. Diakses dari <https://www.bps.go.id/site/resultTab>
- Dwita, L. P., Maifitrianti, M., & Viviandhari, D. (2019). Pembuatan Sirup Jahe Merah dan Pemafaatannya dalam Kesehatan. *Jurnal SOLMA*, 8(1), 111. <https://doi.org/10.29405/solma.v8i1.3080>
- Fitria, L. (2018). Pengaruh Pemberian Minuman Sirup Jahe Emprit Terhadap Penurunan Keluhan Emesis Gravidarum. *OKSITOSIN: Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 5(2), 108–112. <https://doi.org/10.35316/oksitosin.v5i2.351>
- Firdausni, F., & Kamsina, K. (2018). Pengaruh pemakaian jahe emprit dan jahe merah terhadap karakteristik fisik, total fenol, dan kandungan gingerol, shogaol ting-ting jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*, 8(2), 67. <https://doi.org/10.24960/jli.v8i2.4330.67-76>
- Kurniasari, L., Hartati, I., & Ratnani, R. (2008). Kajian Ekstraksi Minyak Jahe Menggunakan Microwave Assisted Extraction (Mae). *Jurnal Momentum UNWAHAS*, 4(2), 114974.
- Mayani, L., Yuwono, S. S., & Ningtyas, D. W. (2014). Pengaruh Pengecilan Ukuran Jahe dan Rasio Air Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik pada Pembuatan Sari Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 148–158.
- Ferdiansyah, M. K., Supriyadi, B., & Affandi, I. M. (2018). Sirup, Herbal, Instant. *Pengabdian dan Pelatihan*, 2(1), 15–20.
- Mandayatma, E., Hasna, H., & Hamida, F. (2017). Pengendali Suhu pada Proses Pemanasan dalam Pembuatan Sirup Jahe. *In Prosiding Seminar Nasional Teknologi Elektro Terapan*, 1(1), 139–144.
- Redi, A. I. W. (2019). Manfaat Jahe Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(2), 39–43. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Dos Santos, R. C. G. R., & Kartikawati, D. (2018). Karakteristik Sirup Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Roscoe Var. *Rubrum*) yang Dihasilkan dari Tiga Jenis Proses Pengolahan. *Serat Acitya*, 6(2), 69.
- Siagian V. J. (2014). Outlook komoditi jahe. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian; 2014.
- Santoso, H. B. (2008). *Ragam & Khasiat Tanaman Obat*. Yogyakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Sutrisno, D., Sagita, D., Hamidatul'Aliyah, S., Yuliawati, Y., Andriani, L., Anggresani, L., ... & Susanti, S. (2018). Pemberdayaan Masyarakat melalui Peningkatan Nilai Produk Bandrek Jahe di Kelurahan Sijinjang Kota Jambi. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 31-36.
- Ware, M. (2017). Ginger: Health Benefits and Dietary Tips. diakses dari <https://www.medicalnewstoday.com/> pada tanggal 26 Juni 2020).